مادة:المهارات المهنية	محافظة:
الصف: السادس الابتدائي	إدارة:
	توجيه:
لمهام الادانية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢	نموذج ۱ لا
المهمة الاولى	
عمل باحدى المطاعم التي تقدم الوجبات السريعة وأثناء قيامها قلية بالزيت. اشتعلت المقلاة فقامت بسكب بيكربونات الصوديوم للت قطرات الزيت الساخن على يدها فأصابتها بحروق بسيطة . ع معجون الاسنان على الحرق !! ت فيه منال أثناء علاجها للحرق ؟ به للحروق البسيطة ؟	بتجهيز البطاطس الم لإطفاء الحريق . ولكنها للاسف تساقط فقامت مسرعة بوضر مما سبق استنتج: ١:ما الخطأ الذي وقع
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
	المياء نصر الديت كتاب افهم وتكلم
انتهت الاسئلة	
***************************************	اشم الطالب:
***************************************	الفصل: المدرسة:
***************************************	المدرسة:

مادة:المهارات المهنية	محافظة:
الصف: السادس الابتدائي	إدارة:
	توجيه:
هارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤	تموذج ٢ للمهام الادائية لمادة الم
الثانية	المهمة
عملهم لذلك وجب عليهم اتباع اجراءات	يتعرض السباكون للعديد من المخاطر اثناء ع
	واحتياطات السلامة واستخدام معداتهم الخاص
	- صنف العبارات الآتية في الجدول التالي:
قوط من على السلالم - الاحذية الواقية -	(التعرض للغبار والأتربة - الانزلاق - الاقنعة - الس
ن المواد الكيميانية - القفارات)	ستخدام سلالم أو سقالات مناسبة - حماية اليدين م
طرق الوقاية	المخاطر
***************************************	***************************************
	***************************************
	***************************************
***************************************	***************************************
المياء نصر الديت كتاب افهم وتكلم	
الاسئلة	المال ب
***************************************	اسم الطالب: القصل:
***************************************	العصل: المدر سنة
***************************************	اعدرسه

مادة:المهارات المهنية	محافظة:
الصف: السادس الابتدائي	إدارة:
	توجيه:
٣ للمهام الادائية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤	نموذج
المهمة الثالثة	
يط مكون من ثمار الفاكهة أو بعض الخضراوات ومضاف اليها السكر	المربى : هي خا
يك .	وحامض الستر
مل المربى بالمنزل واتبعت احتياطات السلامة فقامت بتعقيم البرطمانات	قامت اسراء بع
ء ورفعها على النارحتى الغليان لمدة ١٠ دقائق ثم رفعها باستخدام	بغمرها في الما
ها وكررت ما سبق لتعقيم الاغطية وقامت بتعليب المربى وهي ساخنة في	الاداة الخاصة ب
غلقتها بإحكام.	
5.	مما سبق استنت
وقعت فيه اسراء ؟	١:ما الخطأ الذي ا
تية على هذا الخطأ اثناء اعداد المربى ؟ اباً لمنتج المربى بنكهتك المفضلة موضحاً بالرسع .	٢:ما النتائج المتر
اب تمنيج المربى بندهنا المعصدة موضعا بالرسم.	١:صمم إعدت جد
***************************************	*****************
***************************************	*************
***************************************	
***************************************	***************************************
***************************************	
	المياء نصر الديت كتاب افهم وتعلم
انتهت الاسئلة	
***************************************	اسم الطالب:
***************************************	القصل:
***************************************	المدرسة

مادة:المهارات المهنية	محافظة:
الصف: السادس الابتدائي	إدارة:
	توجيه:
ذج ٤ للمهام الادائية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢٤	ثمو
المهمة الرابعة	
لازهار هو فن راقي يستخدم فيه مزيج من الزهور والنباتات والاوراق لخلق ننسيق	فن تنسيق ا
يضفي لمسة فنية على أي مكان محمد ويوسف ويحيى يحبون الاز هار وير غبون	جميل وجداب
قام محمد بوضع أطول أفرع الازهار في منتصف الاناء وبدأ بتنسيق الازهار والالوان علامة من الماء وبدأ بتنسيق الازهار والالوان	
جانب الايمن زهرة بيضاء وأخرى صفراء وأخرى حمراء وفي الجانب الايسر يقابلهم	
من الازهار بينما قام يوسف بوضع اطول أفرع الازهار في منتصف الاناء وبدأ بتنسيق ران فوضع في الجانب الايمن زهرة بيضاء وأخرى صفراء وأخرى حمراء وفي الجانب	
وان فوصع في الجالب الديمل رهره بيصاء والمرى صفراء والمرى ممراء وفي الجالب م بعض الازهار المنتوعة فوضع زهرة زرقاء وأخرى بنفسجي وأخرى صفراء أما	
م بعض ادر سار المسوف موسع رامره ررام والمرى بعسبي والمرى سعراء المار زجاجة مياه فارغة وقام بتزيينها ووضع بها الازهار بشكل متدرج في الطول.	رديس يدب
ستك لطرق تنسيق الازهار:	
يقة التي استخدمها كل من محمد ويوسف ويحيى مدعماً اجابتك بالرسم .	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
***************************************	
المباء نصر الديت	
المياء نصر الديت كتاب افهم وتكلم	
انتهت الاسئلة	
***************************************	اسم الطالب:
***************************************	الفصل:ا
	المدرسة:

محافظة: مادة:المهارات المهنية الصف: السادس الابتدائي ادارة: نوجيه: تموذج ٥ للمهام الادائية لمادة المهارات المهنية ٢٠٢٣ - ٢٠٢ المهمة الخامسة تلقى عم حسين الكهرباني اتصالاً هاتفياً من أحد العملاء يخبره بحدوث مشكلة في اسلاك كهرباء المنزل. فذهب عم حسين الى منزل العميل فوجد تهالك شديد بالاسلاك فقام بقص السلك وتقشيره لإزالة التالف منه وفجأة تلقى إتصالاً هاتفياً آخر من احد العملاء فترك السلك على الارض وانشغل بالمكالمة التليفونية, فقطع حواره صوت صراخ آية فتوجه مسرعاً نحو صوت الصراخ وجد آية ملقاه على الارض فاقدة للوعى وغير قادرة على التنفس. من خلال دراستك وضح: ١ : ماذا حدث لآية وما السبب ؟ ١: ما الاجراءات اللازمة لمساعدة آية على التنفس؟ ٣: اذا كنت من احد الجيران المشاهدة للواقعة ما المساعدة التي يمكنك القيام بها وبأي رقم لخدمة الطوارئ تتصل ؟ ا/لمياء نصر الديت كتاب افهم وتكلم انتهت الاسئلة اسم الطالب: القصل:

المدرسة:

## हिम्मा क्षित्राक्ष क्षित्रका क्षत्रका क्षित्रका क्षत्रका क्षित्रका क्षित्रका क्षित्रका क्षित्रका क्षित्रका क्षित्रका क्षत्रका क्षित्रका क्षित्रका क्षत्रका क्षत्रक



المهمة الاوثى

منال طاهية ممتازة تعمل بإحدى المطاعم التي تقدم الوجبات السريعة وأثناء قيامها بتجهيز البطاطس المقلية بالزيت. اشتعلت المقلاة فقامت بسكب بيكربونات الصوديوم لإطفاء الحريق .

ولكنها للاسف تساقطت قطرات الزيت الساخن على يدها فأصابتها بحروى بسيطة . فقامت مسرحة بوضع معجون الاسنان على الحرق !!

مما سبق استنتج:

١: ما الخطأ الذي وقعت فيه منال أشاء علاجها للحرق ؟

٢: ما الاسعافات الاولية للحروق البسيطة ؟

#### الإجابة

- الخطأ الذي وقعت فيه اثناء علاج الحرق: وضع معجون الاسفان على الحرق.

- الاسعافات الاولية للحروق البسيطة:

١ :ضع كريم أو مرهم الحروق على الجزء المصاب

٢: لف شاشاً خاصاً بالحروق برفق على الجزء المصاب.

٣: استشارة الطبيب اذا لزم الامر.

## சூறையுற்ற இத்திற்று விற்றிக்கு



#### المهمة الثانية

يتعرض السباكون للعديد من المخاطر اثناء عملهم لذلك وجب عليهم اتباع اجراءات واحتياطات السلامة واستخدام معداتهم الخاصة للوقاية من المخاطر.

- صنف العبارات الآتية في الجدول التالي:

(التعرض للغبار والأترية - الانزلاق - الالتعة - السقوط من على السلام - الاحذية الواللية - استخدام سلام أو سقالات مناسبة - حملية اليدين من المواد الكيميائية - القفازات)

#### الاجابة

طرق الوقاية	المخاطر
١: الاقتعة	١: التعرض للغبار والاتربة
٧: استخدام ساهم أو سقالات مناسبة	٢: السقوط من على السلالم
٣: الاحذية الواقية	٣:الانزلاق
٤: القفارات	<ul> <li>التعرض للغيار والاتربة</li> <li>السقوط من على السلالم</li> <li>الانزلاق</li> <li>عن المواد الكيميائية</li> </ul>

# इन्छिलिए काम्याक्म्याक्या प्रायम्भ



#### المهمة الثالثة

المربى : هي خليط مكون من ثمار الفاكهة أو بعض الخضروات ومضاف اليها السكر وحامض الستريك .

قامت اسراء بعمل المربى بالمنزل واتبعت احتياطات السلامة فقامت بتعقيم البرطمانات بغمرها في الماء ورفعها على النارحتى الغيان لمدة ١٠ دقائق ثم رفعها باستخدام الاداة الخاصة بها وكررت ما سبق لتعقيم الاغطية وقامت بتعيب المربى وهي ساخنة في البرطمانات ثم اغلقتها بإحكام.

مما سبق استنتج:

١: مَا الْخُطَّأُ الَّذِي وَكَعْتُ قَبِهُ اسْرَاءِ ؟

٢: ما النتائج المترتبة على هذا الخطأ اثناء اعداد المربى ؟

٣: صمم إعلاناً جدَّاياً لمنتج المربى بنكهتك المفضلة موضحاً بالرسم.

١: الخطأ الذي وقعت فيه اسراء هو اخلاق برطمانات المربى وهي ساخنة وحدم تركها لتبرد أولا. ٢: النتائج المترتبة على اغلاق برطمالات المربى وهي ساخفة:

تكوين الخن والبكتيريا ومن ثم فساد العربي



## General Companies of the Companies of th



#### المهمة الرابعة

فن تنسبيق الازهار هو فن راقي يستخدم فيه مزيج من الزهور والنباتات والاوراق لخلق تنسيق جميل وجدًاب يضفي لمسة فنية على أي مكان محمد ويوسف ويحيى يحبون الاز هار ويرخبون في تنسيقها فقام محمد بوضع أطول أفرع الازهار في منتصف الالاء ويدأ بتنسيق الازهار والالوان فوضع في الجنب الايمن زهرة بيضاء وأخرى صفراء وأخرى حمراء وفي الجانب الايسر يقابلهم نفس الالوان من الازهار بينما قام يوسف بوضع اطول أفرع الازهار في منتصف الالاء وبدأ بتنسبين الازهار والاثوان فوضع في الجانب الايمن زهرة بيضاء وأخرى صفراء وأخرى حمراء وفي الجانب الايسر يقابلهم بعض الازهار المتنوحة فوضع زهرة زرقاء وأخرى بنفسجي وأخرى صفراء أما يحيى فأحضر زجاجة مياه فارغة وقام بتزيينها ووضع بها الازهار بشكل متدرج في الطول. من خلال دراستك لطرق تنسيق الازهار:

وضح ما الطريقة التي استخدمها كل من محمد ويوسف ويحيى مدعماً اجابتك بالرسم.

الطريقة التي استخدمها محمد: التنسيق المتناظر.

التنسيق غير المتناظر الطريقة التي استخدمها يوسف:

> الطريقة التي استخدمها يحيى: التنسيق الرأسي



التنسيف كير المتناظر

التنسيف المتناظر

التنسيف الراسي

# Girman Chapping



المهمة الخامسة

تلقى عم حسين الكهربائي اتصالاً هاتفياً من أحد العملاء يخبره بحدوث مشكلة في اسلاك كهرياء المنزل.

فذهب عم حسين الى منزل العميل فوجد تهالك شديد بالاسلاك فقام بقص السلك وتقشيره لإرالة التالف منه وفجأة تلقى إتصالاً هاتفياً آخر من احد العملاء فنرك السنك على الارض وانشغل بالمكالمة التليفونية فقطع حواره صوت صراخ آية فتوجه مسرعا نحو صوت الصراخ وجد آية ملقاه على الارض فاقدة للوعي وغير قادرة على التنفس.

من خلال دراستك وضح:

١: ماذا حدث لآية وما السبب ؟

٢: ما الإجراءات اللازمة لمساعدة آية على التنفس ؟

٣: إذا كنت من احد الجيران المشاهدة للواقعة ما المساعدة التي يمكنك القيام بها وبأي رقم لخدمة الطوارئ تتصل ؟

١: اصبيت بصدمة كهرياتية بسبب لمسها المباشر للتيار الكهرياتي حن طريق لمس السلك الكهرباتي المكشوف الذي تركه عامل الكهرباء عن طريق الخطأ حين انشغاله بمكاتمة تليفونية.

٢: القيام باجراءات الاتعاش القلبي الرتوي للمصابة: (ضع يدك على منتصف صدر المصاب والضغط عليها بقوة متوسطة لمساعدته على التنفس الي حين وصول سيارة الاسعاف)

١: أقوم بفصل التيار الكهربائي باستخدام عصا خشيية .

٢: اتصل بخدمة الطوارئ لاستدعاء سيارة الاسعف ٢٢٣.

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

\*بعد معرفة طريقة صنع الفُرتِي، رتب خطوات صنع الفُربِي الآتية ترتيبا صحيحًا:

- تعقيم البرطمانات والأغطية
- جمع المكونات اللازمة
- التعليب
- تحضير المكونات
- جمع الأدوات
- خلط المكونات وطهيها

#### \* صل كل مشكلة بأسبابها:

- قوام المربى سائل للغاية.
- عدم تعقيم البرطمانات جيداً.
  - نقص مادة البكتين. - فساد المربى سريعاً.
  - نقص كمية السكر. - نكهة المربى غيرحلوة كفاية.

سادس	ييه ) الصف الد	عاده والمقارات المقا	المهام الأدانية
	: ۵	تاريخ أداء المهم	اسم الطالب :
35	: (فترة) <del>ح</del> صتان	زمن التنفيذ للمهمة	درجة المهام الأدائية: 35 درجة
			* ضع كلمة :
	خصية.	المهارة الش	(شخصية) أمام ا
	نية.	المهارة الف	( فنية ) أمام
(	)	ەندسة.	- فهم مبادئ اله
(	)	, والإبداعي.	- التفكير التحليلي
(	)	الذاتي.	- التحفيز والوعي
(	) .ć	اسبة للحديقة	- تحديد النباتات المن
(	<b>)</b> .s.l	، و تصميم الأزيا	- إتقان حياكة الملابس
(	)	ى التكيف.	- المرونة والقدرة عا
(	)	والموبيليا.	- إجادة تصنيع الأثاث

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

مة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة (من التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

#### . تتعدد طرق تنسيق الأزهار، والتي منها:

التنسيق المتناظر - التنسيق غير المتناظر - التنسيق الرأسي

#### قم بوضع كل تنسيق في مكانه الصحيح ، ثم صل :



- يستخدم في الأواني ذات الفوّهة الضيقة؛ حيث توضع الأزهار بشكل تكون متدرجة في الطول.



- يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإناء، ويكون الجانبان متشابهين في ألوان الأزهار.



- يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإناء، ويكون الجانبان غير متشابهين في ألوان الأزهار.

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

\* تحتوي الوجبات السريعة على نسبة عالية من السكر والدهون والكربوهيدرات وتفتقر إلى الألياف والفيتامينات والأملاح المعدنية.

أكمل: تسبب الوجبات السريعة العديد من الأمراض مثل:

-1

- 1

\* كون من المكونات الآتية وجبة سريعة صحية تحتوي على العناصر الغذائية الأساسية.

دجاج مشوي - دجاج مقلي - قطعة لحم مشوية - أرز -محرونة - خبز - سلطة خضراء - بطاطس مقلية - حلوى -فاكهة - عصير طبيعي - مشروب غازي - عصير صناعي. **محونات الوجبة :** 

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

### \* رتب الخطوات الأساسية لصنع المربى :

















تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

درجة المهام الأدائية: 35 درجة إمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

🕦 أُصِيبِ إحمد بحروق سطحية من الدرجة الأولى أثناء حصَّة العلوم عند عمل تجربة باستخدام لهب بنزن. اختُرُ من الصور الآتية الإجراءات المناسبة للتعامل مع هذا النوع من الحروق، وضع علامة (✔):







ج استشارة الطبيب (

🚅 طلب الإسعاف ( )

🌓 وضع كريم حروق ( )



الإصابة بالشاش (



د عمل إنعاش رثوي ( )

اختر الصورة المناسبة لكل من أنواع الحروق الآتية:





٣- تُضرُّر البشرة والأدمة

🖚 حروق الدرجة الأولى 💮 🛶 حروق الدرجة الثانية



٧– تُضرُّر البشرة فقط



١- تُضرُّر جميع طبقات الجلا

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

أثناء العمل يتعرَّض عُمَّال السباكة لأخطار متعدِّدة؛ لذلك يجب الالتزام بإجراءات السلامة المختلفة للحماية من هذه الأخطار. اكتب رقم كل خطر تحت صورة إجراء السلامة المناسب؟

ب إصابة العينين بالسوائل المتناثرة.

أ الانزلاق والتعشُّر في موقع العمل.

استنشاق الأبخرة والمواد الكيميائية.

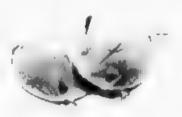
· ح الحروق بسبب المياه الساخنة.



نظَّارات واقية ( )



حذاء مناسب ۱



كمامة واقية ( )



قُفَّارُات حماية ( )

ضع علامة ( / ) أو ( x ) أمام الصحيح أو الخطأ:

- ١ـ ارتداء الخوزات ضروري في المواقع التعلمية ( )
- ٢- ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر التعثر ( )

تاريخ أداء المهمة :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

اسم الطالب :

## ١-أكمل المخطط التالي من خلال دراستك:

#### بعض العيوب التي تظهر عند صنع اللبنُ الزبادي فيُ المنزلُ وأسبابها

السلت

طعم الزبادي لاذع أو حمضي.



الحيب

النسبية انخفاض درجة حرارة التحضين عن السبية المسبية ال

السبب

تشريش الزبادي (ظهور الشرش على السطح)،



- ۲- ضع علامة ( / ) أو ( × )
- أ- يتم تجبن اللبن في الحضان على درجة ٤٠ مئوية ( )
- ب- تسخين اللبن إلى ٩٠ مئوية يقتل البكتيريا ( )

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

\*بعد معرفة طريقة صنع الفُربَى، رتب خطوات صنع الفُربي الآتية ترتيبا صحيحًا:

- تعقيم البرطمانات والأغطية
  - جمع المكونات اللازمة
    - التعليب
    - تحضير المكونات
      - جمع الأدوات
  - خلط المكونات وطهيها

- (0)
- (T)
- (7)
- (P)
- (1)
- (E)

\* صل كل مشكلة بأسبابها:

- قوام المربى سائل للغاية. 🖊

- فساد المربى سريعاً.

- نقص مادة البكتين.

- عدم تعقيم البرطمانات جيداً.

- نكهة المربى غيرحلوة كفاية 🚤 نقص كمية السكر.

تاريخ أداء المهمة :

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

\* ضع كلمة :

اسم الطالب :

(شخصية) أمام المهارة الشخصية.

( فنية ) أمام المهارة الفنية.

- التفكير التحليلي والإبداعي. (شخصية)

- التحفيز والوعي الذاتي. (<del>شخصية</del>)

- تحديد النباتات المناسبة للحديقة. ( فنية )

- إتقان حياكة الملابس و تصميم الأزياء. ( فنية )

- المرونة والقدرة على التكيف. (شخصية)

- إجادة تصنيع الأثاث والموبيليا.

( فنیة )

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

/ زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

#### . تتعدد طرق تنسيق الأزهار، والتي منها:

التنسيق المتناظر - التنسيق غير المتناظر - التنسيق الرأسي

قم بوضع كل تنسيق في مكانه الصحيح ، ثم صل :

## التنسيق الرأسي

- يستخدم في الأواني ذات الفوّهة الضيقة؛ حيث توضع الأزهار بشكل تكون متدرجة في الطول.

#### التنسيق المتناظرى

- يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإناء، ويكون الجانبان متشابهين في ألوان الأزهار

#### التنسيق غير المتناظر

- يوضع أطول أفرع الأزهار في منتصف الإناء، ويكون الجانبان غير متشابهين في ألوان الأزهار.





تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

رُمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأداثية: 35 درجة

\* تحتوي الوجبات السريعة على نسبة عالية من السكر والدهون والكربوهيدرات وتفتقر إلى الألياف والفيتامينات والأملاح المعدنية.

أكمل: تسبب الوجبات السريعة العديد من الأمراض مثل:

🗕 زيادة الوزن ( السمنة ) وسوء التغذية.

🥇 🕳 مرض السكري من النوع الثاني وضفط الدم وأمراض الكبد الدهني.

\* كون من المكونات الآتية وجبة سريعة صحية تحتوي على العناصر الغذائية الأساسية.

دجاج مشوي - دجاج مقلي - قطعة لحم مشوية - أرز -مكرونة - خبز - سلطة خضراء - بطاطس مقلية - حلوى -فاكهة - عصير طبيعي - مشروب غازي - عصير صناعي.

مكونات الوجبة :

ميقوم الطالب باختيار وجبة واحدة فقط حجاج مشوي - أرز - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي قطعة لحم مشوية- خبر - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي قطعة لحم مشوية- أرز - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي قطعة لحم مشوية- أرز - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي قطعة لحم مشوية- مكرونة - سلطة خضراء - فاكهة - عصير طبيعي

تاريخ أداء المهمة :

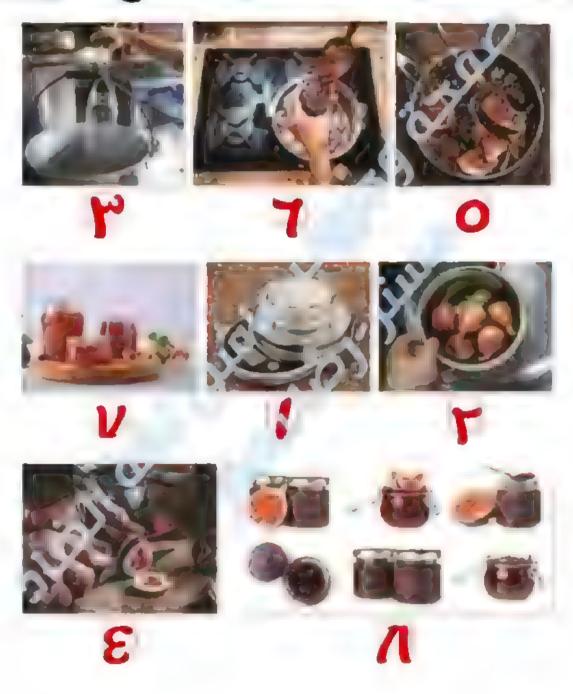
اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصنان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

#### \* رتب الخطوات الأساسية لصنع المربى :



تاريخ أداء المهمة :

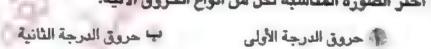
اسم الطالب :

درجة المهام الأدائية: 35 درجة زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

🕥 أصِيبِ أحمد بحروق سطحية من الدرجة الأولى أثناء حصَّة العلوم عند عمل تجربة باستخدام لهب بنزن. اختَرُ عن الصور الآتية الإجراءات المناسبة للتعامل مع هذا النوع من الحروق، وضع علامة (✔):

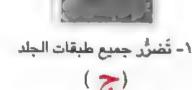


#### (٢) اختر الصورة المناسبة لكل من أنواع الحروق الآتية:





٢– تُضرُّر البِشرة فقط



٣- تَضَرُّر البشرة والأدمة (**U**)

تاريخ أداء المهمة :

اسم الطالب :

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

أثناء العمل يتعرُّض عُمَّال السباكة لأخطار متعدَّدة؛ لذلك يجب الالتزام بإجراءات السلامة المختلفة للحماية من هذه الأخطار، اكتب رقم كل خطر تحت صورة إجراء السلامة المناسب؟

إصابة العينين بالسوائل المتناثرة.

اً الانزلاق والتعثّر في موقع العمل.

استنشاق الأبخرة والمواد الكيميائية.

· ح الحروق بسبب المياه الساخنة.



نظَّارات واقية (اب)



حذاء مقاسب ( أ )



تَفَارَات حماية





ضع علامة ( / ) أو ( x ) أمام الصحيح أو الخطأ:

١ـ ارتداء الخوزات ضروري في المواقع التعلمية ( 🗶 )

٢- ترتيب أماكن العمل يقلل من مخاطر التعثر ( 🗸 )

تاريخ أداء المهمة :

السبب

اسم الطالب :

35

زمن التنفيذ للمهمة: (فترة) حصتان

درجة المهام الأدائية: 35 درجة

## ١-أكمل المخطط التالي من خلال دراستك:

#### بعض العيوب التي تظهر عند صنع اللبنّ الزبادي في المنزل وأسبابها

استغرقت فترة التحضين وقتًا السعب

طعم الزبادي لاذع أو حمضي.



انخفاض درجة حرارة التحضين عن أقل من ٤٠ درجة مثوية.

الزبادي قوامه غير متماسك.



ارتفاع درجة حرارة التحضين، وطول مدتها.

تشريش الزبادي (ظهور الشرش على السطح).



٢- ضع علامة ( / ) أو ( × )

أ- يتم تجبن اللبن في الحضان على درجة ٤٠ مئوية ( 🗸 )

ب- تسخين اللبن إلى ٩٠ مئوية يقتل البكتيريا ( **﴿** 

	الدرجه
	مدرسة
	المهام الأدائية لمادة المهارات المهنية _
	الصف السادس الفصل الدراسي الثاني ٢٠٢٤ - ٢٠٢٤
	اسم الطالب:
	زمن التنفيذ للمهمة: فترة (حصتان)
	مهمة أدائية (١)
وارزمی با	"السلامة والاسعافات الأولية"
3	وصف المهمة:
ر	عزيزى الطالب درست من قبل الحروق وأنواعهم وأمامك الان بعض الحالات التي نجت من حريق احدى المصانع قم بتحديد درجة الحرق وساعده في في الإسعافات المناسبة.
	و د دة الدة الاسعاف المناسب

الإسعاف المناسب	درجة الحرق	الوصف	م
*********	*******************	الإصابة شديدة في اليد وأثرت على جميع طبقات الجلد	1
••••••	••••••		
******************	******************	Third degree burn	
***************************************	***************************************	الإصابة بسيطة واثرت على الطبقة الخارجية للجلد فقط.	*
********	***************************************	Epidermis Dermis Subcutaneous	
***************************************	••••••	First degree burn	
***************************************	***************************************	الإصابة اثرت على الطبقة الخارجية والأدمة	
***************************************	***************************************		
***************************************	••••••	Second degree burn	

_
<b>ā</b>
وارز
*
.g

الدرجة		إدارة
		مدرسة
40	المهارات المهنية _	المهام الأدائية لمادة
	سي الثاني ۲۰۲۳ - ۲۰۲۴	الصف السادس الفصل الدراء
	تاريخ أداء المهمة:	اسم الطالب:
	: فترة (حصتان)	زمن التنفيذ للمهمة
	ية ( ۲ )	مهمة أدائ

"الغذاء الصحي وغير الصحي "

وصف المهمة:

عزيزى الطالب... درست من قبل كيفية صناعة المربي والزبادي وكذلك تأثير المشروبات الغازية والوجبات السريعة على الجسم، حدد أي من المواد التي لها التأثير التالي.

(حمض الفوسفوريك - بادئات التخمر - حامض الستريك - البكتين )

المادة	الوصف	^
	يتم استخدامي لتحويل اللبن الى زبادي	
	يتم استخدامي كمادة حافظة لاطالة عمر المربي	
	يتم استخلاصي من الفاكهة واساعد على تماسك المربي	٣
	اعيق عملية امتصاص الجسم للكالسيوم	٤

7
=,
3
3
考
.4

_	الدرجة		إدارة
			ہدرسة
	40	ة المهارات المهنية _	المهام الأدائية لمادة
	*	اسي الثاني ٢٠٢٣ - ٢٤.	الصف السادس الفصل الدر
		تاريخ أداء المهمة:	اسم الطالب:
		لة: فترة (حصتان)	زمن التنفيذ للمهم
)		ة أدائية ( ١ )	احاية مهمة

# "السلامة والاسعافات الأولية"

وصف المهمة:

عزيزى الطالب... درست من قبل الحروق وأنواعهم وأمامك الان بعض الحالات التي نجت من حريق احدى المصانع قم بتحديد درجة الحرق وساعده في في الإسعافات المناسبة.

الإسعاف المناسب	درجة الحرق	الوصف	م
العلاج يتم في المستشفى	حرق من الدرجة الثالثة	الإصابة شديدة في اليد وأثرت على جميع طبقات الجلد	1
		Third degree burn	
كريم لعلاج الحروق واستشارة اقرب طبيب	حرق من الدرجة الاولى	الإصابة بسيطة واثرت على الطبقة الخارجية للجلد فقط.	۲
		Epidermis Dermis Subcutaneous  First degree burn	
وضع كريم مطهر وتغطيتها بشاش معقم والتوجه لاقرب	حرق من الدرجة الثانية	الإصابة اثرت على الطبقة الخارجية والأدمة	
مستشفی		Second degree burn	

3
-3
7
3
3

الدرجة		إدارة
		مدرسة
40	ارات المهنية _	المهام الأدائية لمادة المه
7.75	الثاني ٢٠٢٣ -	الصف السادس الفصل الدراسي
مة:	تاريخ أداء المه	اسم الطالب:
	رة (حصتان)	زمن التنفيذ للمهمة: فتر
	(Y)ā	إجابة مهمة أدائياً

إجابه مهمه ادانيه (۲) "الغذاء الصحي وغير الصحي "الغذاء الصحي وغير الصحي وصف المهمة:

عزيزى الطالب... درست من قبل كيفية صناعة المربي والزبادي وكذلك تأثير المشروبات الغازية والوجبات السريعة على الجسم، حدد أي من المواد التي لها التأثير التالي.

(حمض الفوسفوريك - بادئات التخمر - حامض الستريك - البكتين )

المادة	الوصف	٩
بادئات التخمر	يتم استخدامي لتحويل اللبن الى زبادي	•
حامض الستريك	يتم استخدامي كمادة حافظة لاطالة عمر المربي	*
البكتين	يتم استخلاصي من الفاكهة واساعد على تماسك المربي	۳
حمض الفوسفوريك	اعيق عملية امتصاص الجسم للكالسيوم	٤

# المهامُّ الأدائيَّة

أصِيب وليد بحروق سطحية من الدرجة الأولى أثناء حصّة العلوم عند عمل تجربة باستخدام لهب يتزن. ا من الصور الآتية الإجراءات المناسبة للتعامل مع هذا النوع من الحروق، وضع علامة (٧):



# صفحة وجروب عاشق لغة الضاد مستر-رضا نم

#### الله العمل يتعرض عمال السباكة لاحطار منعدده: لدلت يجب الالترام بإجراءات السلامة المختلفة للحماية

من هذه الأخطار. اكتب رقم كل خطر تحت صورة إجراء السلامة المناسب؟

\* الانزلاق والتعثُّر في موقع العمل.

لحروق بسبب المياه الساخنة.

- ب إصابة العينين بالسوائل المتناثرة،
- استنشاق الأبخرة والمواد الكيميائية.



نظارات واقية



كمامة واقية ( )



حذاء مناسب ۱



مُفَارَات حماية

#### () أثناء صناعة اللبن الزبادي قد تحدث بعض الأخطاء وتُسبِّب أضرارًا. صِلُ كُلُّ صُرر بالسبب:

١- طعم اللبن الزبادي لاذع أو حمضي،	أ ارتفاع درجة حرارة التحضين.
٣- ظهور الشرش على سطح اللبن الزبادي.	ب انخفاض درجة التبريد لأقل من ٤٠ درجة مئوية.
٣- اللبن الزبادي قوامه غير متماسك.	ح طول فترة التحضين عن المطلوب،
٤- نمو البكتيريا الضارة وفساد الزبادي.	د سرجة حرارة التحضين أقل من ٤٠ درجة مثوية.